



DOMAINE *des* PERCHÉS

*« Être Perchés
c'est savoir prendre de la hauteur
afin d'apprécier l'essentiel »*

Le mot de... Carine



Repandre le domaine familial en 2019 s'est imposé comme une évidence. J'avais grandi sur ces terres, arpenté les mêmes sentiers que mon père, observé chaque geste... Ce retour aux sources, il résonne profondément en moi. Aux sources de mon enfance d'abord, mais aussi aux origines du vin, car j'ai voulu insuffler au Domaine des Perchés une nouvelle dynamique, tout en m'inspirant des pratiques ancestrales et du « bon sens » paysan.

Je souhaitais également m'affranchir des conventions établies pour créer des vins qui me correspondent. Un vignoble où la tradition dialogue avec l'expérimentation, où chaque cépage est choisi pour son caractère unique, son lien intime avec la terre qui le nourrit.

Le Domaine des Perchés invite à explorer, repousser les frontières, tout en restant ancré dans un profond respect de la tradition. Nous sommes convaincus que l'Homme et la nature doivent vivre en harmonie. Certifiés AB et engagés dans les pratiques biodynamiques, nous voyons notre vignoble comme un vaste jardin à cultiver.

Un retour aux sources

Ainsi, nos vignes s'épanouissent aux côtés des oliviers, d'autres arbres fruitiers et des ruches, dans un écosystème équilibré.

Nous avons également fait le choix de planter des cépages oubliés ou venus d'ailleurs, de récolter à la main et de suivre les cycles lunaires pour prendre soin de nos vignes.



Voilà notre philosophie : sortir du cadre pour élaborer des vins francs et sincères, en perpétuelle réinvention.

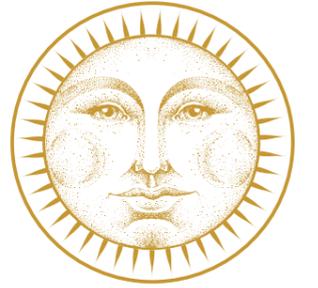
Le Domaine des Perchés se veut un lieu d'échanges et de création pour offrir une expérience unique, et j'aspire à partager la richesse de ce terroir que j'aime tant !





La renaissance d'un domaine

*« Nous remontons
le temps et trouvons
nos sources d'inspirations
dans les origines du vin. »*

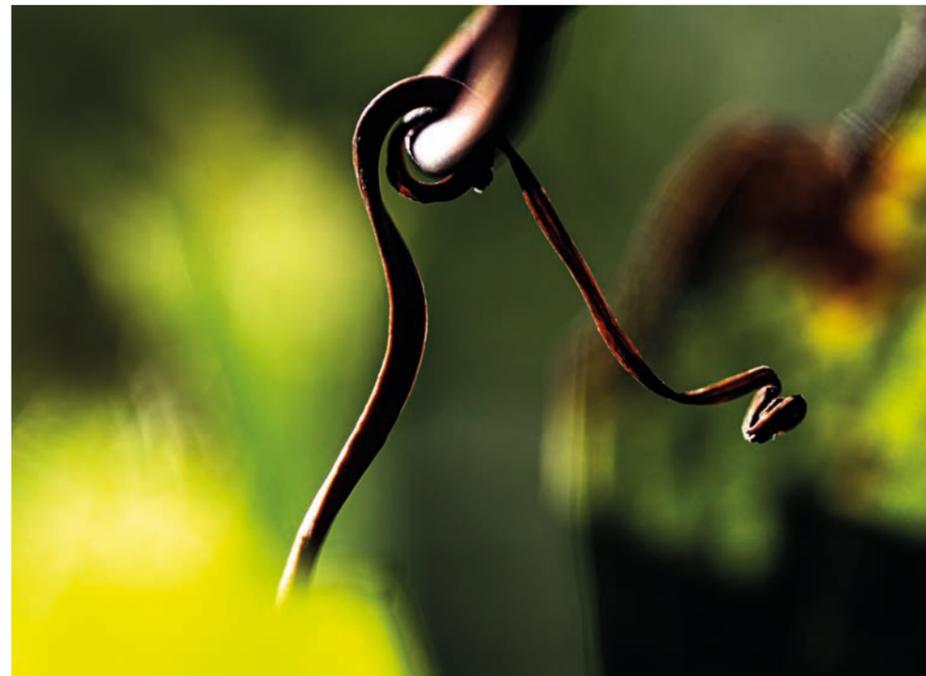


Plus de 200 ans de tradition familiale

Situé sur les hauteurs de Cadillac, le Domaine des Perchés est bien plus qu'un simple vignoble : il incarne avant tout l'héritage d'une lignée familiale de vignerons passionnés. Fondé il y a plus de deux siècles, en 1822, ce domaine a traversé huit générations, avec une même ferveur pour le respect du terroir et la tradition paysanne.

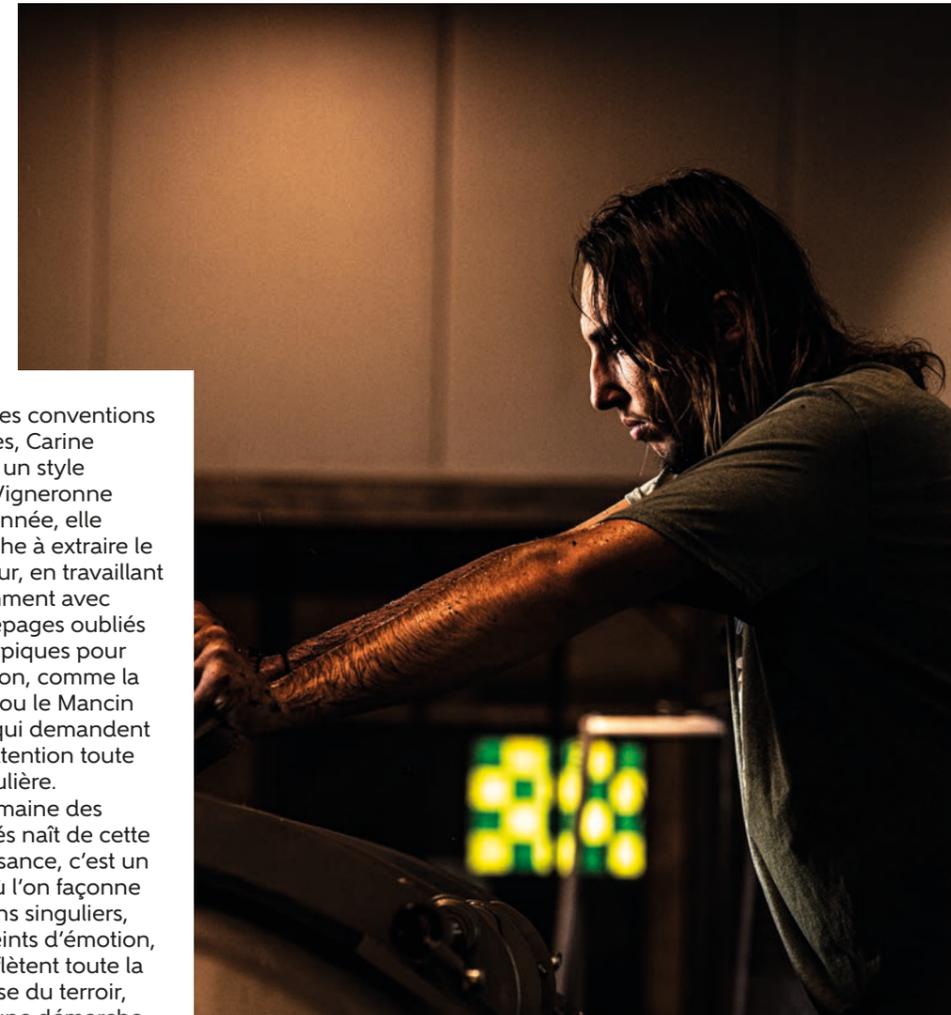
L'art de la vinification s'est ainsi transmis de père en fils jusqu'en 2001, laissant alors le vignoble endormi pendant près de 20 ans. Prêt à renaître, au bon moment... « Kaïros » disent les Grecs. Ce temps est venu en 2019, lorsque Carine décide de redonner vie à l'héritage familial. Fille de Michel Darriet, elle prend la relève de son père, avec une volonté farouche de concilier tradition et modernité. Tel un Phénix, le domaine «renaît de ses ceps», embrassant une nouvelle philosophie, où nature et culture se mêlent harmonieusement.

*Tel un Phénix,
le Domaine
des Perchés
renaît de ses
cendres...*



Loin des conventions établies, Carine prône un style libre. Vigneronne passionnée, elle s'attache à extraire le meilleur, en travaillant notamment avec des cépages oubliés ou atypiques pour la région, comme la Syrah ou le Mancin Noir, qui demandent une attention toute particulière. Le Domaine des Perchés naît de cette renaissance, c'est un lieu où l'on façonne des vins singuliers, empreints d'émotion, qui reflètent toute la richesse du terroir, dans une démarche de viticulture durable. Déjà sur ses traces, son fils Marius entend perpétuer cette vision nouvelle d'un vignoble authentique, plus que jamais vivant !

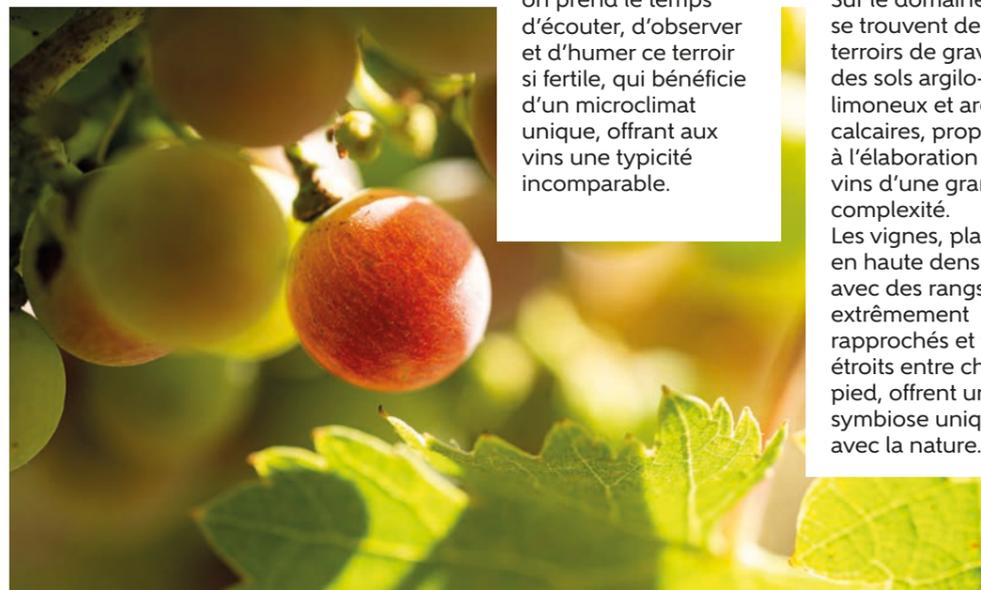
*L'art de la
vinification
s'est transmis de
génération
en génération*



Un terroir fertile, source d'inspiration



Au Domaine des Perchés, le terroir est notre plus bel héritage. Ce vignoble à taille humaine veut traverser les époques, animé par cette envie d'évoluer constamment, de se remettre en question à chaque nouveau millésime, sans jamais perdre de vue l'amour du terroir et les traditions séculaires. Ici plus qu'ailleurs, on prend le temps d'écouter, d'observer et d'humer ce terroir si fertile, qui bénéficie d'un microclimat unique, offrant aux vins une typicité incomparable.



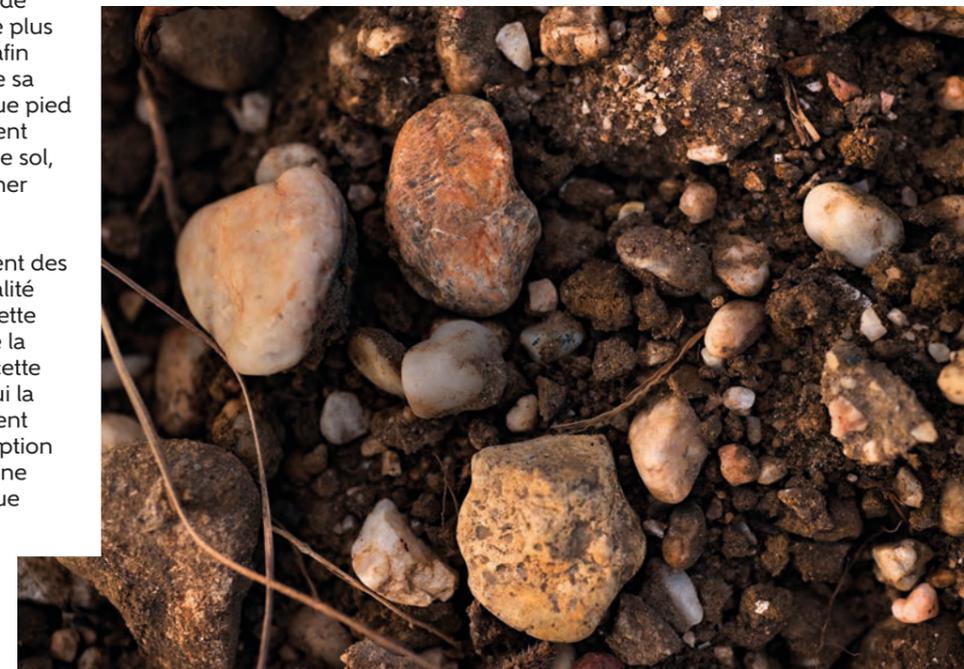
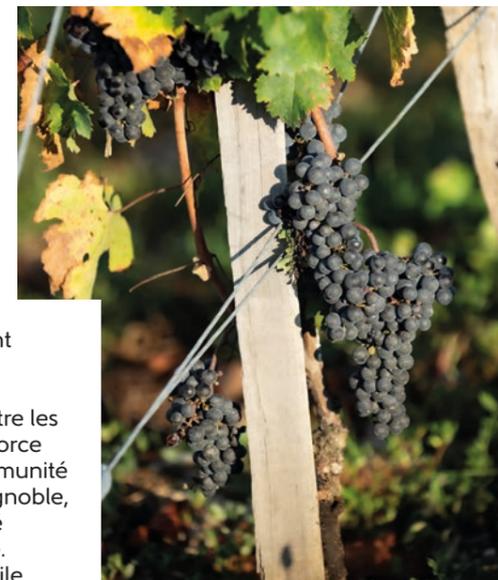
Car le miracle tient en une savante équation, entre un terroir d'exception et une situation privilégiée sur les flancs de Garonne, enrichi d'un savoir-faire unique.

Sur le domaine, se trouvent des terroirs de graves, des sols argilo-limoneux et argilo-calcaires, propices à l'élaboration de vins d'une grande complexité.

Les vignes, plantées en haute densité, avec des rangs extrêmement rapprochés et très étroits entre chaque pied, offrent une symbiose unique avec la nature.



Ce resserrement favorise non seulement l'interaction entre les ceps, mais renforce également l'immunité naturelle du vignoble, gage de qualité et de pérennité. Ce terroir si fertile est une source de vie, qui exige le plus grand respect afin de révéler toute sa richesse. Chaque pied est profondément enraciné dans le sol, pour y rechercher les nutriments nécessaires à l'épanouissement des ceps et à la qualité des baies. De cette harmonie entre la générosité de cette terre et ceux qui la cultivent, naissent des vins d'exception qui racontent une histoire à chaque dégustation.



« Nous sommes à l'écoute du terroir : c'est lui qui nous guide dans le choix des cépages, avec pour priorité la qualité des récoltes sans aucun compromis... »

En symbiose avec la terre...



« Le domaine est un véritable jardin d'Éden, où se mêlent vignoble, vergers, ruches bourdonnantes et oliviers. »



Une compréhension fine de la nature



Au Domaine des Perchés, nous pensons que le vignoble ne peut s'épanouir que dans un environnement préservé, qui fait la part belle à la biodiversité.

Aux côtés des rangs de vignes dévalant les coteaux, s'épanouissent plus de 500 oliviers, mais aussi des prairies en fleurs et un sublime verger composé de pruniers, d'amandiers, de cerisiers et autres poiriers et grenadiers. Dans ce jardin d'Éden, des abeilles du domaine et autres auxiliaires endémiques donnent la vie aux vignes, dans une joyeuse symphonie. C'est ici, dans cette nature généreuse, que le vignoble prospère au rythme des 4 saisons. Sur les hectares de vignes cultivées, l'excellence se façonne, centimètre par centimètre, grâce à une compréhension fine de la nature.



Certifié Agriculture Biologique (AB), le Domaine des Perchés a adopté une approche holistique de la viticulture, en favorisant des méthodes respectueuses de la terre et des écosystèmes. En amont, notre équipe s'inspire des principes de l'agroforesterie par la plantation d'arbres fruitiers, de haies naturelles aux essences variées. Soucieux de créer un environnement plus résilient, nos « artisans du vin » pratiquent également l'enherbement volontaire entre les rangs de vignes. Ce couvert végétal enrichit non seulement les sols en matière organique, mais améliore également leur vitalité, tout en jouant un rôle clé dans la régulation de l'humidité, notamment en période de sécheresse.

« Chacun des cépages a été minutieusement sélectionné après des études de sols approfondies. »

Nous sommes convaincus que l'équilibre est le maître mot de la qualité, l'Homme et la nature doivent réapprendre à dialoguer, pour vivre en harmonie.

Nous considérons en effet que tout est intimement lié - le sol, les plantes, les astres, l'Homme - dans un mouvement perpétuel. Au cœur de cette vision, la biodynamie joue un rôle majeur, en harmonie avec les cycles naturels et les phases lunaires, pour parvenir à une meilleure expression du vignoble.

Les grandes préparations et les décoctions, ces « tisanes » à base de plantes viendront accompagner la croissance, stimuler la vie microbienne, fortifier le développement racinaire... Toutes ces mesures favorisent un écosystème équilibré, qui vise à protéger naturellement la vigne contre les maladies tout en assurant une maturité homogène. Cet engagement fort est à la fois un hommage aux générations passées et une promesse pour les générations futures, afin de produire des vins respectueux de l'écosystème, empreints de l'esprit du domaine.



Les orfèvres de la vigne



Pleinement engagé dans l'agriculture biologique et la biodynamie, le Domaine des Perchés perpétue une sagesse ancienne, celle de ceux qui cultivaient la vigne avec bon sens, en symbiose avec la lune et les saisons. Les femmes et les hommes du domaine « murmurent à l'oreille de la vigne » et s'occupent du vignoble avec un profond attachement à la terre.

Derrière chaque grand vin, se cachent la passion et l'engagement de ces artisans. L'hiver, leurs mains expertes s'affairent à la taille minutieuse des ceps et à la tombée des bois. Au printemps, vient le temps de l'épamprage et des levages, accompagnés d'un ébourgeonnage rigoureux, pour favoriser la concentration des baies.

Les vigneronns du domaine s'attachent également à redonner vie à des gestes anciens, comme la conduite de vignes en échalas, héritage des vignobles rhodaniens. Saison après saison, ce travail patient et méticuleux reflète leur savoir-faire ainsi qu'une vraie complicité avec la nature. Les vendanges, réalisées à la main, sont l'aboutissement de cette démarche artisanale. Un travail d'orfèvre, qui demande un savoir-faire minutieux et un œil aiguisé, afin de sélectionner les meilleures baies, pour exprimer, in fine, le caractère unique de chaque micro-parcelle et élaborer des vins plus authentiques et vrais.



Sur les coteaux baignés de soleil, l'approche se veut à la fois résiliente et réfléchie, intentionnelle et expérimentale. Ainsi, aux côtés des cépages traditionnels comme le Cabernet Franc et le Petit Verdot, le Domaine s'attache à cultiver des cépages anciens ou atypiques dans la région, comme le Mancin Noir, le Castets, la Syrah, le Duras ou encore le Jurançon Noir. Ce panthéon de cépages oubliés ou atypiques du sud-ouest fait toute l'originalité du Domaine des Perchés !

Et c'est là, à l'ombre des chais, que le Grand Œuvre de la nature s'y dévoile, porté par des gestes experts et des âmes patientes...

« La récolte à la main cueille les plus belles grappes, tout en préservant l'équilibre fragile de la biodiversité »





Des vins authentiques et atypiques

*« À chaque cépage,
son écrin,
soigneusement choisi
pour recueillir
la quintessence du terroir. »*





Entre tradition et audace

Au Domaine des Perchés, chaque vin raconte une histoire, celle du terroir qui l'a vu naître. De la vigne au verre, il reflète le savoir-faire des maîtres-artisans, de la sélection rigoureuse des premières grappes, à la vinification et l'élevage. Tout ici est empreint d'une exigence de perfection.

L'ambition est claire : créer des vins uniques et audacieux qui expriment pleinement leur caractère. Comme un peintre devant sa toile, ils se dévoilent peu à peu, au fil de leur création, dans des contenants variés : cuves inox pour renforcer le côté éclatant du fruit, cuves béton pour la rondeur, amphores ou cuve de grès en forme d'œuf pour révéler leur minéralité et leur complexité aromatique. Certains reposent aussi dans de petits cigares (300 l), d'autres s'épanouissent dans des demi-muids en chêne (600 l) pour gagner en ampleur et en caractère. Nous aimons également mener des micro-vinifications, sur de petits volumes (2 à 56 hl) afin d'explorer tout le champ des possibles !

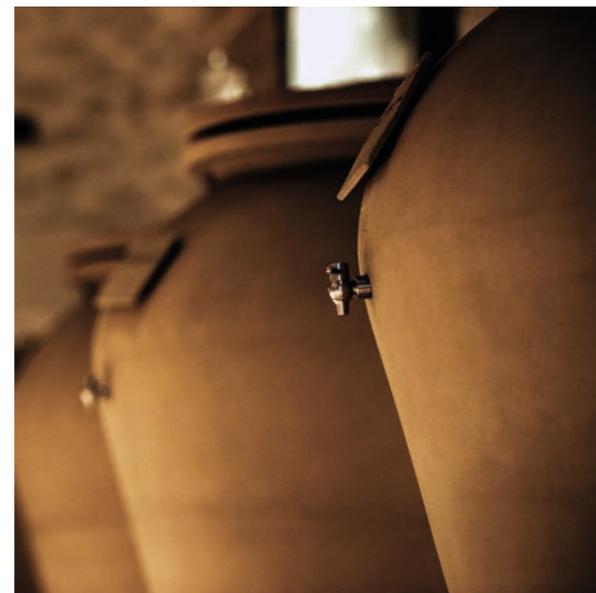


« Dans la Chapelle, nos vins se recueillent et grandissent à la lumière des vitraux... »



L'installation récente du chai, entièrement équipé des dernières technologies, vient soutenir ce processus. Ainsi, un humidificateur diffuse délicatement de la vapeur pour maintenir un taux d'humidité optimal. De plus, le chai est doté d'une thermorégulation précise, assurant des conditions idéales pendant la vinification permettant aux arômes de se développer pleinement, garantissant la finesse et la richesse des cuvées. Pour Carine, cette approche n'est pas simplement une méthode, mais une évidence. Elle est le pont entre la tradition séculaire et l'audace de la modernité.

À l'ombre du chai d'élevage, joliment nommé la Chapelle, les vins se recueillent et grandissent en silence, sous le regard bienveillant des vitraux qui racontent, en images, le travail dans les vignes, les 4 saisons et l'épilogue de la dégustation.



« Grès, amphore, inox, cigare... Parce que chaque cépage a ses propriétés, nous choisissons son écrin avec soin, afin que le vin puisse exprimer tout son potentiel. »



Quand le vin devient œuvre...



Véritable musée à ciel ouvert, le Domaine des Perchés expose plusieurs œuvres d'art sur ses terres. L'Arbre de Vie, une sculpture métaphorique réalisée par l'artiste Manuel Alvarez, rappelle le lien indéfectible entre l'homme et la nature, l'éphémère et l'éternel. Non loin, son jumeau, l'Arbre de la Connaissance incarne la sagesse transmise de génération en génération, rappelant que chaque geste, chaque vendange, s'inscrit dans une chorégraphie millénaire.

Une troisième sculpture, Le Soleil Rencontre la Lune, complète cette trinité artistique. Symboles des cycles solaires et lunaires, cette œuvre illustre l'importance du temps dans l'élaboration d'un grand vin et la philosophie alchimique de la propriété. Ensemble, ces trois œuvres façonnent l'emblème du Domaine des Perchés ainsi que sa nouvelle identité graphique.



Étiquettes : des œuvres contemporaines

Nos « Cuvées Emblématiques »

Les étiquettes de vin sont aussi de véritables œuvres contemporaines. Nos deux cuvées Emblématiques, Perchés Blanc et Perchés Rouge, s'habillent d'une étiquette inspirée par les arcanes de l'ancien Tarot de Marseille, avec des symboles évoquant les saisons, le cosmos, le millésime et les vendanges. Et, parce que chaque millésime est différent, une nouvelle étiquette est créée chaque année, racontant, de façon allégorique, le travail de la vigne et la singularité de chaque vendange. Chaque cuvée devient ainsi une pièce unique à collectionner...

Nos deux « Micro-Cuvées »

Le Domaine des Perchés signe également deux micro-cuvées de moins de 500 bouteilles chacune. Telles des toiles de maître, leurs étiquettes racontent toute une histoire, dans une scénographie poétique. Pour Génération Perchés Sucrés (GPS), notre vin doux, c'est l'artiste français Jean Vallon qui a réalisé cette « toile » indiquant les coordonnées GPS du domaine. Quant à Rù, notre vin de macération, son étiquette offre une interprétation libre de l'esprit de partage qui règne en maître sur le domaine.



Premier Millésime - 2023



« Ici, au Domaine des Perchés, l'art et le vin dialoguent, non pas en silence, mais dans une scénographie poétique. »



Vivre le Domaine

*« Sur le Domaine des
Perchés, on cultive le vin
mais on s’y cultive aussi. »*





Une immersion entre vins, nature et création

Plongez au cœur du Domaine des Perchés, un vignoble vivant et authentique, où nature, passion et savoir-faire se rencontrent. Lors d'une de nos visites guidées, découvrez nos vignes cultivées en agriculture biologique, nos cépages et notre philosophie. Explorez notre parc, visitez notre chai, découvrez le domaine comme un musée à ciel ouvert. Enfin, dégustez nos vins dans un cadre bucolique, entre tradition et modernité. Chaque parcours vous invite à prendre le temps, à écouter, à goûter.

Les visites guidées, dans ce cadre intimiste, sont proposées en français et en anglais, en duo ou en groupe, pensées comme une expérience accessible à tous les curieux et amateurs de vin. Une immersion sensorielle unique vous attend, au rythme du terroir et des saisons, conçue pour vous faire découvrir nos vins autrement.

« Une parenthèse vivante et inspirante, au rythme du terroir et des saisons. »



Le Chalet des Perchés

Niché au cœur de nos vignes, Le Chalet des Perchés est une demeure de 420m² alliant charme classique et touches contemporaines. Pensé pour accueillir jusqu'à 12 personnes, cet espace offre une atmosphère apaisée, entre confort et raffinement. Depuis le salon baigné de lumière, la vue s'étend sur le vignoble, le clocher de Cadillac, les abords de la Garonne et la piscine.

Parquet en bâton rompus, cheminée en marbre, mobilier design... chaque détail sublime ce lieu d'exception.

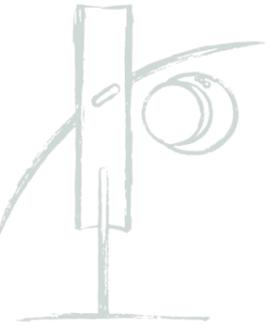


« Pour un week-end ou quelques jours, séjourner au Chalet des Perchés, moment suspendu, un moment perché ! »

Nos chambres d'hôtes

Venez vivre une expérience unique au Château du Domaine des Perchés, un lieu où l'élégance et le confort se rencontrent dans un cadre exceptionnel. Nos 3 chambres d'hôtes raffinées, spacieuses et lumineuses, vous offriront tout le confort dont vous rêvez. L'espace est pensé pour votre détente et votre bien-être, avec une ouverture directe sur la cour et un jardin luxuriant où vous pourrez savourer des repas en extérieur grâce à nos espaces dédiés. La décoration soignée et élégante ajoute une touche de charme à chaque recoin, créant une atmosphère apaisante et soignée.





DOMAINE *des* PERCHÉS

Détacher & collectionner les cartes d'un millésime à l'autre

*Plus qu'un domaine,
un art de vivre !*





DOMAINE *des* PERCHÉS

Domaine viticole - Œnotourisme - Visites
Hébergements - Gîtes



domainesperches



oenotourisme

Domaine des Perchés, 1 Arnaud Jouan sud, 33410 Cadillac-sur-Garonne
www.domainesperches.wine | www.oenotourisme.domainesperches.wine
cuvees@domainesperches.wine | oenotourisme@domainesperches.wine

